

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Система НАССР для закладів ресторанного
господарства**

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-наукова програма

«Харчові технології»

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та технології

Ступінь вищої освіти доктор філософії

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники):

Надія ДЗЮБА, доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради академії _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

сторінки

1	Пояснювальна записка	
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	7
2.1	Програма змістовних модулів	7
2.2	Перелік практичних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	9
4	Інформаційне забезпечення	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна “Система НАССР для закладів ресторанного господарства” разом з базовими дисциплінами приділяє увагу організації заходів щодо безпечності виробничих процесів для виробництва високоякісної продукції.

В результаті вивчення дисципліни необхідно:

знати:

- Систему менеджменту в закладах ресторанного господарства;
- Нормативну документацію та організаційно-технічну базу контролю та управління якістю продукції та послуг в закладах ресторанного господарства;
- Основну термінологію в системі НАССР;
- Методологію контролю та управлінням безпечністю в закладах ресторанного господарства;
- Мету, принципи та склад документації відповідно до системи НАССР.

вміти:

- Визначати рівень якості та безпечності кулінарної продукції та виробництва в закладах ресторанного господарства;
- Визначати критичні точки контролю системи НАССР;
- Складати НАССР-план;
- Проводити внутрішній аудит на підприємстві.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни “Система НАССР для закладів ресторанного господарства” здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для третього \(освітньо-наукового\) рівня вищої освіти \(http://surl.li/gwqbk\)](http://surl.li/gwqbk).

Загальні компетентності:

ЗК 4*. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК 5. Здатність виявляти, ставити та розв’язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

Програмні результати навчання:

ПРН 3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

ПРН 9*. Виконувати функціональні обов'язки на підприємствах з виробництва харчових продуктів, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – ОК 4. Методологія наукових досліджень.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на:

Кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90 (денна); 3, годин – 90 (заочна)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	36	16	20
заочна	18	8	10
Самостійна робота, годин	Денна -54		Заочна – 72

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1. Загальні відомості з наукових досліджень та інформаційне забезпечення наукових досліджень та технічної творчості.

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вступ. Предмет і задачі вивчення дисципліни. Загальні положення у сфері контролю та управління якістю харчової продукції	4	2
2.	Вимоги до аудитора системи НАССР.	2	1
3.	Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю продукції та послуг	2	1
4.	Вимоги законодавства до впровадження програм-передумов 7 принципів НАССР в закладах ресторанного господарства	4	2
5.	Система управління та контролю безпечністю харчових продуктів	4	2
Всього		16	8

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Практична робота № 1 Нормативна база забезпечення якості харчової продукції та послуг в закладах ресторанного господарства	4	2
2	Практична робота № 2 Методологія створення системи управління якістю продукції та послуг в закладах ресторанного господарства	4	2
3	Практична робота № 3 Методологія оцінювання якості кулінарної продукції	2	2
4	Практична робота № 4 Методологія створення НАССР-плану	4	2
5	Практична робота № 5 Статистичні методи управління якістю та безпечність кулінарної продукції	2	1
Всього		20	10

2.4. Перелік завдань для самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу	4	8
2	Підготовка до практичних занять	8	3
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	12	24
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	30	37
Разом з дисципліни		54	72

2.5. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
1.	Складання НАССР-плану на виробництво кулінарної продукції

Індивідуальне завдання включає в себе складання НАССР-плану на виробництво кулінарної продукції для сфери ресторанного господарства, на основі діючої нормативної документації.

Мета виконання індивідуального завдання:

- ✓ розширити та поглибити знання із складання НАССР-плану для закладів ресторанного господарства;
- ✓ проведення аудитування закладів ресторанного господарства.

Приблизний обсяг пояснювальної записки 15...20 сторінок.

Структура індивідуального завдання:

- ✓ вступ із зазначенням стану проблеми на даний момент, її актуальності, визначення мети та задач аудитування;
- ✓ складання НАССР-плану;
- ✓ визначення критичних контрольних точок;
- ✓ висновки;
- ✓ список використаної літератури.

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційований залік

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	Min	Max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
1	2	3	4	min	max	7	min	max
Змістовий модуль 1. Загальні відомості з наукових досліджень та інформаційне забезпечення наукових досліджень та технічної творчості								
Робота на лекціях	0,5/1	1/2	9	4,5	9	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	5	6	18	30	4	12	20
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2,5	3	1	2,5	3	2	5	6
Виконання індивідуальних завдань	15/15	18/23	1	15	18	1	15	23
Проміжна сума	40/35	60/55	-	40	60	-	35	55
Виконання дистанційних завдань	5	10	-	-	-	1	5	10
Модульний контроль	15	25	1	15	25	1	15	25
Контроль результатів дистанційного модулю	5	10	1	5	10	1	5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/–	5/–	–	0	5	–	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Разом з дисципліни			60...100			60...100		

3 Інформаційні ресурси:

Базові (основні):

1. Тележенко, Л. М. Основи наукових досліджень: навч. посіб.: [для вищ. Конспект лекцій з курсу «Основи наукових досліджень» для бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укладач Н.А. Дзюба.– О.: ОНАХТ, 2016.– 90 с.
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів [Електронний ресурс]: офіц. сайт. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1602-18/page3>. – Назва з екрану.
3. Белінська, С. Е. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів
4. Бочарова, О. В. Управління безпечністю товарів [Текст]: Підручник / О. Б. Бочарова. – Одеса: Атлант, 2014. – 376 с.

Бібліотечні фонди:

- ОНТУ: <https://library.ontu.edu.ua/>
- база даних всесвітньої організації FAO. <http://www.fao.org/>
- Нац. бібліотеки України ім. В.И. Вернадського <http://www.nbuv.gov.ua>
- Центральної наукової с/г бібліотеки <http://www.cnshb.ru>
- <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr>